



Filet de porc aux poires, brie et prosciutto

[RECETTES](#) – [REPAS](#) – [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15-17 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40-50 MIN

TEMPS DE REPOS : 8 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 filet de porc de 500 à 600 grammes
- Une noix de beurre
- 1 poire, coupée en petits dés
- 1 à 2 échalotes françaises, ciselées
- 1 à 2 c. thé de moutarde de Dijon
- 120 grammes de brie, coupé en petits dés
- 1 branche de romarin, ciselée
- 8-10 tranches de prosciutto
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un poêlon, faire fondre le beurre à feu moyen vif.
3. Ajouter les échalotes et les poires. Saler et poivrer.
4. Faire cuire jusqu'à ce que les poires soient tendres. Ne pas trop cuire, on ne veut pas de la compote. Réserver.
5. Ouvrir votre filet de porc en portefeuille.
6. Déposer votre filet sur une pellicule plastique et recouvrir le filet d'une autre pellicule plastique. Aplatir la viande à l'aide d'un attendrisseur ou d'un rouleau à pâte afin d'obtenir un filet d'une épaisseur de 1 cm.

7. Badigeonner l'intérieur du filet de moutarde de Dijon.
8. Dans un bol, ajouter au mélange de poire, les cubes de brie et le romarin. Bien brasser.
9. Déposer le mélange sur le filet de porc. Refermer le filet de porc.
10. Enrouler les tranches de prosciutto autour du filet. Vous pouvez sécuriser le tout en ficelant le filet de porc avec de la corde de boucherie.
11. Enfourner sur une plaque de cuisson de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la température interne soit à 160 F.
12. Sortir du four et déposer sur une grille. Recouvrir de papier d'aluminium et laisser reposer quelques minutes avant de servir.